



# GRAND RED

2024

IGP COTES CATALANES

## Cépage

Grenache noir, Syrah, Mourvèdre

**Rendement** : 23 hl/ha

## Terroir

Terrasse du quaternaire (alt. 35m). Couche supérieure de 2m de graves, sur un socle argileux. Terroir particulièrement venté, très ensoleillé (+ de 260 jours par an) et situé près de la Méditerranée.

**Vendange** : septembre 2024

## Vinification et élevage

Travail par gravité en cave. Égrappage et tri des raisins sur trieur mécanique en entrée de cave, puis tri sur table manuelle. Macération préfermentaire, pigeages et fermentation en cuve inox.

**Mise en bouteille** : le 4 mars 2025

**Production** : 8500 bouteilles en 75cl

## Notes de dégustation

Le vin offre une belle robe grenat léger aux reflets violine, lumineuse

Le nez s'exprime sur des notes de violette, de cerise noire et de garrigue.

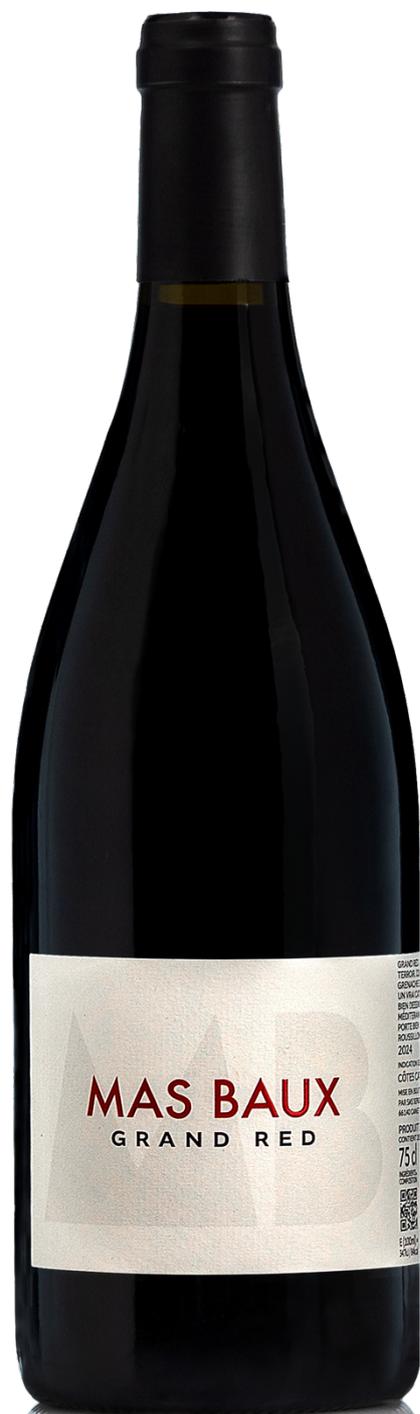
La bouche est souple et crémeuse, gourmande, elle laisse toutefois en finale une fraîcheur délicate sur des notes de romarin, de cassis et de myrtille. De petits tanins soyeux accompagnent la fin de bouche avec élégance et finesse.

## Accord parfait

Ce vin de plaisir est à boire dès à présent, avec un accord parfait sur un blanc de volaille à la planxa, des tapas, et pour les plus audacieux, sur un filet de rouget juste saisi.

## Son histoire

GRAND RED à sa création devait réunir en quelque sorte les « bouts » de cuvée du millésime, or de fait, il s'est imposé au fil des années comme la cuvée « quintessence » du terroir et du domaine.



**MAS BAUX**

Serge & Marie-Pierre Baux  
Voie des Coteaux  
66140 Canet-en-Roussillon-Fr  
+33 (0)468 802 504  
contact@mas-baux.com  
www.mas-baux.com